

三、学生分组练习，师巡回指导。

（设计意图：提高学生职业技能）

四、小组配合完成

（设计意图：通过合作完成作品，来提高学生的职业技能和团队精神）

五、思想教育

做事要按秩序、要认真观察、讲卫生。

（设计意图：提高学生职业道德）

六、注意安全事项

1. 使用刀时注意别切到手。
2. 注意用电安全。
3. 上锅蒸馒头时注意别烫伤。

（设计意图：提高学生安全意识）

七、成品展评

八、课堂总结

第三节 蒸月牙饺

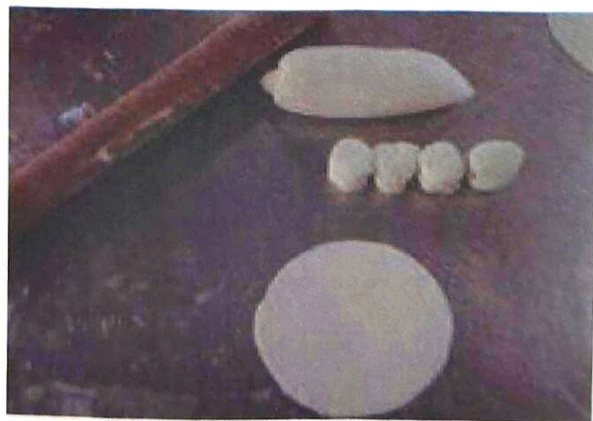
蒸月牙饺制作教程

【原料】面粉 500，韭菜肉馅 500 克

【制作过程】



1. 高筋面粉加温水调成面团。



2. 将面团搓长下剂再开成圆形的饺子皮。



3. 每张饺子皮都包入韭菜肉馅，包成月牙状。

4. 将包好的月牙饺上蒸笼蒸 8 分钟即可食用。

蒸月牙饺制作教学案例

【教学目标】 认识和了解月牙饺的原料和制作过程。

职业技能：

轻度：了解和掌握月牙饺的原料和制作过程。

中度：在辅助和示范下，了解和掌握的月牙饺使用的原料和制作过程。

重度：在辅助和示范下，了解月牙饺的制作过程，掌握揉面。

职业认知领域：

轻度：能认识所有教过的工具和材料的名称。能品尝月牙饺成品的美味，能听指令完成制作的步骤。

中度：在辅助和示范下，说出教过的工具和材料的名称，能听指令完成一些步骤。

重度：在辅助和示范下，说出教过的部分工具和材料的名称。

职业沟通领域：

轻度：能理解制作过程，并能参与其中。

中度：在辅助和示范下明白制作过程，能听懂日常沟通词语，并参与其中。

重度：在辅助和示范下，能用声音、简单词语进行表达。

职业道德领域：

轻度：具有讲文明，讲礼貌，讲究卫生，做好每个操作环节的职业素养的专业人员。

中度：在辅助和示范下，具有一定的职业素养。

重度：能情绪稳定站在旁边看老师讲解和演示。

【教学重点及难点】掌握月牙饺的原料、制作过程和技法等。

【教学方法】讲解、演示与练习

【教学器材及相关材料】刀、砧板、面粉、水、荸荠、韭菜、葱、香菇、三层肉、盐、味精、酱油、胡椒粉、芝麻油

【教学过程】

一、引入课题

老师讲解月牙饺的配方和原料及营养。

用具：刀、砧板

原料：三层肉、荸荠、韭菜、葱、香菇

调味品：盐、味精、酱油、胡椒粉、芝麻油

（设计意图：通过教师的语言描述和表达，使学生了解月牙饺的配方和原料及营养，促进学生的职业沟通领域和职业道德）

二、老师演示学生观察模仿

1. 将使用用具和原料洗净备用

刀、砧板；、三层肉、荸荠、韭菜、葱、香菇

2. 荸荠、韭菜、葱、香菇和三层肉剁成末，加调味品拌均匀，放入冰箱备用。

3. 面粉过筛加温水揉成面团。

4. 将面团静至 10 分钟，抽成条状、下剂、开皮（擀成碗口大的面皮）

5. 拿出冰箱咸馅，每张面皮分别包入适量咸馅。（师演示，学生模仿）

6. 将包好的月牙饺放入蒸锅蒸熟即可食用。

（设计意图：通过老师示范学生观察模仿，来促进学生的视觉、听觉、触觉，来提高学生的职业认知领域。）

三、学生分组练习，师巡回指导。

（设计意图：提高学生职业技能）

四、小组配合完成

五、思想教育

做事要按秩序、要认真观察、讲卫生

（设计意图：提高学生职业道德）

六、注意安全事项

1. 使用刀具时注意别切到手。

2. 注意用电安全。
3. 上蒸锅蒸月牙饺时注意别烫伤。

（设计意图：提高学生安全意识）

六、成品展评

七、课堂总结

第四节 烙饼

烙饼制作教程

【原料】面粉 500g 糖 75g 红豆腐乳 2 块 葱、猪油、盐各适量

【制作过程】



1. 温热水和面，面和到软软的可以提起来并且有点粘的程度，静置 10 分钟。
2. 切葱花，把面团擀成薄状，在面上均匀涂抹食用油，然后撒上葱花，最后捏一撮盐均匀撒在面和葱花上



3. 把面从一边卷起，卷成拳头大小的面团奖。